

# THE PRIVATE ROOM

## STARTERS

- Truffled Jerusalem Artichoke Soup 7.50  
Chopped Liver 7.50  
Avocado Vinaigrette 7.75  
Endive, Roquefort & Walnut Salad 8.00  
Grilled Roman Artichokes 8.50  
*with rocket and salsa verde*  
Soupe de Poisson 8.50  
Matjes Herrings with Pumpnickel 9.75  
Foie Gras Parfait 13.25  
*with sauternes jelly*  
Severn & Wye Oak-Smoked Salmon 13.50  
*with buttered soda bread*  
Dressed Cornish Crab 16.75  
Griddled Tiger Prawns 17.50  
*with garlic & parsley butter*

## MAIN COURSES

- Boiled Salt Beef 13.75  
*with carrots and herb dumplings*  
Duck Confit 17.50  
*with sautéed ceps and ratte potatoes*  
Seven Hour Lamb 18.75  
*with flageolet beans & rosemary*  
Tarragon Roasted Chicken 18.75  
*with lyonnaise potatoes*  
Fillet of Loch Duart Salmon 19.50  
*with puy lentils and a red wine reduction*  
Whole Roasted Sea Bass 23.00  
*with braised fennel, olives and lemon oil*  
Roast Fillet of Halibut 27.50  
*with wilted spinach and champagne beurre blanc*  
Beef Wellington 29.75  
*with madeira jus*

## PLATS DU JOUR 18.50

<i>Monday</i>	Coq au Vin	<i>Thursday</i>	Toulousain Pork Belly
<i>Tuesday</i>	Duck Parmentier	<i>Friday</i>	The Wolseley Fish Stew
<i>Wednesday</i>	Daube of Beef	<i>Saturday</i>	Ragôut of Lamb

## Vegetables

- French Beans 3.75 ~ Thyme Roasted Carrots 3.75 ~ Creamed Sprouts & Chestnuts 3.75  
Creamed Mash 3.75 ~ Charlotte Potatoes 4.50 ~ Wilted Spinach 4.75

## DESSERTS ~ SAVOURIES ~ CHEESE

### Desserts

- Baked Vanilla Cheesecake 5.75  
Crème Brûlée 6.75  
Treacle Tart 6.75  
*with crème fraîche*  
Apple & Plum Crumble 7.00  
Petit-Pot au Chocolat 8.00  
Winter Strudel 8.25  
*with brandy anglaise*  
Welsh Rarebit 4.50  
Port Infused  
Colston Bassett Stilton  
*with Fruitcake* 10.50  
Truffled Coulommiers 11.50

### Coupes

- Chocolat 4.75  
*one large scoop of valrhona chocolate sorbet  
with a tuile biscuit*  
Amandine 7.50  
*pistachio, hazelnut and almond nougat ice creams  
with whipped cream and butterscotch sauce*  
Chocolat Liégeois 7.25  
*vanilla and chocolate ice cream  
with whipped cream and hot chocolate sauce*  
Lemon Meringue 7.50  
*crushed meringue, lemon curd and  
lemon yoghurt ice cream  
with whipped cream and flaked almonds*  
Banana Split 7.75  
*caramelised banana, vanilla ice cream,  
whipped cream with hot chocolate sauce  
and flaked almonds*



# THE PRIVATE ROOM

## CHAMPAGNE

	Bottle
Pommery Brut Royal NV . . . . .	55.00
. . . . .	27.50 <i>half</i>
. . . . .	110.00 <i>magnum</i>
Ayala Rosé Majeur NV . . . . .	60.00
The Wolseley Blanc de Blancs Brut NV Delamotte . . . . .	67.00
Pol Roger Brut Réserve NV . . . . .	67.50
Jacquesson Cuvée No. 734 Brut NV . . . . .	75.00
Billecart Salmon Rosé NV. . . . .	85.00
. . . . .	42.50 <i>half</i>
Pol Roger 2000 . . . . .	87.00
Bollinger Grande Année 2002 . . . . .	128.00
Pommery Cuvée Louise 1998 . . . . .	135.00
Pol Roger Cuvée Sir Winston Churchill 1999 . . . . .	165.00
Krug Grande Cuvée . . . . .	185.00

## WINE LIST

### White & Rosé

	Bottle
Château Haut Rian Semillon/Sauvignon 2010 Bordeaux . . . . .	19.50
Bianco di Custoza 2010 Monte del Fra, Veneto . . . . .	22.50
Picpoul de Pinet 2010 Château de la Mirande, Languedoc . . . . .	23.50
Muscadet de Sèvre et Maine 'Sur Lie' 2009 Domaine du Verger . . . . .	26.00
Domaine d'Antugnac Chardonnay 2010 Aude . . . . .	28.00
Côtes du Rhône 'Réserve' 2010 Perrin & Fils . . . . .	29.75
Rosé de Triennes 2010 Coteaux Varois . . . . .	31.00
Sauvignon de Touraine 2010 Domaine Guy Allion . . . . .	31.75
Kamptal Grüner Veltliner 'Spiegel' 2010 Hiedler . . . . .	32.50
The Wolseley Petit Chablis 2009 Jean Durup . . . . .	34.50
Vouvray Sec 2009 Vincent Raimbault . . . . .	35.50
Albariño 'Abadia de San Campio' 2010 Bodegas Terras Gauda . . . . .	35.50
Gavi di Gavi 'Lugarara' 2010 La Giustiniana . . . . .	36.50
Mâcon Loché 2010 Domaine du Clos des Rocs . . . . .	38.00
Mosel Estate Dry Riesling 2008 Sybille Kuntz . . . . .	39.00
Pinot Blanc d'Alsace 2007 Rolly Gassman . . . . .	39.75
Sancerre 2010 Domaine André Dezat . . . . .	42.00
Rully 1er Cru 2009 Domaine Jean-Yves Devevey . . . . .	45.00
Pouilly Fuissé 'Terroirs de Vergisson' 2009 Verget . . . . .	52.50

### *Reserve*

Grüner Veltliner 'Achleiten' Smaragd 2009 Prager, Wachau . . . . .	65.00
Meursault 1er Cru 'Genevrières' 2008 Domaine Latour-Giraud . . . . .	75.00
Chassagne Montrachet 1er Cru 'La Maltroie' 2007 Domaine Bernard Moreau . . . . .	79.50
Corton Charlemagne Grand Cru 2003 Domaine Bonneau du Martray . . . . .	125.00
Puligny Montrachet 1er Cru 'Les Folatières' 2006 Domaine Leflaive . . . . .	150.00



# THE PRIVATE ROOM

## WINE LIST

### Red

	Bottle
Merlot 2010 Domaine St.Estève, Languedoc . . . . .	19.50
Valpolicella 2010 Allegrini, Veneto . . . . .	23.50
Laderas de El Sequé Monastrell 2009 Artadi, Alicante . . . . .	26.00
Corbières Cuvée Classique 2009 Château Les Ollieux Romanis . . . . .	28.00
Cahors 'Héritage' 2009 Château du Cèdre . . . . .	29.75
Ribera del Duero Joven 2009 Bodegas Briego . . . . .	31.00
Côtes du Rhône Domaine La Soumade 2008 André Roméro . . . . .	32.50
Pic Saint Loup 'Classique' 2010 Bergerie de l'Hortus . . . . .	34.50
Morgon 2010 Domaine de la Chaponne . . . . .	34.50
The Wolseley Médoc 2007 Château Loudenne . . . . .	35.50
Dolcetto d'Alba 2009 Sandrone . . . . .	38.00
Pinot Noir 2008 Alois Lageder, Alto Adige . . . . .	39.75
Rioja Reserva 2005 Barón de Oña . . . . .	42.00
Bourgogne Pinot Noir 2007 Domaine Hudelot-Noellat . . . . .	43.50
Gigondas 2008 Domaine du Pesquier . . . . .	46.00
Côte de Nuits Villages 2009 Domaine Bernard Coillot . . . . .	49.75
Château Viramière 2005 Grand Cru Saint-Emilion . . . . .	55.00

### Reserve

Vinha Pan 2005 Luis Pato, Beiras . . . . .	58.00
Arzuaga Reserva 2006 Ribera del Duero . . . . .	65.00
Châteauneuf-du-Pape 2006 Domaine du Vieux Télégraphe . . . . .	72.50
Château Langoa Barton 2001 3ème Cru Saint-Julien . . . . .	77.00
Brunello di Montalcino 2004 Pian dell'Orino . . . . .	78.50
Château du Tertre 2001 5ème Cru Margaux . . . . .	82.00
Gevrey Chambertin 'Clos Prieur' 2007 Domaine Marc Roy . . . . .	85.00
Château Talbot 2000 4ème Cru Saint-Julien . . . . .	125.00
Chambertin Clos de Bèze Grand Cru 2001 Domaine Pierre Damoy . . . . .	170.00
Vega Sicilia Unico 1999 Ribera del Duero . . . . .	220.00

## DESSERT WINE

	Glass <i>100ml</i>	Bottle
Coteaux du Layon St. Aubin 2009 Domaine des Forges . . . . .	6.50	43.00
Monbazillac 'Jour de Fruit' 2009 Domaine de l'Ancienne Cure . . . . .	6.75	22.00 <i>half bottle</i>
Emilin Moscatel, Solera Reserve, Lustau, Jerez . . . . .	7.00	44.00
Rasteau Vin Doux Naturel 2008 Domaine du Trapadis . . . . .	9.50	46.00 <i>50cl</i>
Tokaji Aszú 5 Puttonyos 2000 Oremus, Hungary . . . . .	14.00	62.00 <i>50cl</i>
Château Filhot 1999 2ème Cru Sauternes . . . . .	14.50	52.00 <i>half bottle</i>

## WATER

	Bottle
Kingsdown Still and Sparkling . . . . .	2.75/3.75 <i>33cl/75cl</i>
Badoit . . . . .	4.00 <i>75cl</i>
Tap Water . . . . .	<i>no charge</i>

